

“こどもの日”の食卓をもっと楽しく華やかに！ 練り製品を使った子どもが喜ぶ“デコ寿司”

5 月 5 日は「端午（菖蒲）の節供」

＜期間限定＞ こどもの日にもぴったりの「季節の伊達巻 瀬戸内レモン」発売

5 月 5 日はこどもの日であり、五節供の「端午の節供」です。“和食文化の保護継承を推進”する紀文食品では、端午の節供のいわれとともに、こどもの日にぴったりの練り製品を使ったメニューと、期間限定で発売する商品のご紹介をいたします。

練り製品を使えば見た目も楽しいメニューが簡単に！

～こどもの日に喜ばれる“デコ寿司”ご紹介



お祝いの席に欠かせない定番の一つと言えば「お寿司」。そして、こどもの日と言えば「鯉のぼり」！そこで、今年は鯉のぼりに見立てた、見て楽しい、食べておいしい、子どもが思わず笑顔になりそうな「押し寿司」と「巻き寿司」にチャレンジしてみたいかがでしょうか。また、材料に練り製品をうまく取り入れると、彩りや形状で変化がつけられ、簡単にデコレートできます。見た目の楽しさはもとより、魚の旨みと風味が加わった、より味わいのある一品になりますので、ぜひお試しください。

この資料に関する問い合わせ先

株式会社紀文食品 広報室 TEL.03-6891-2751 FAX.03-6891-0706

〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7

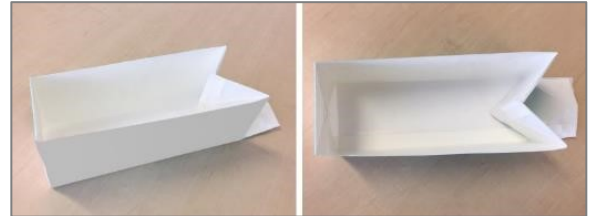
紀文 Web サイト www.kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

◆鯉のぼりのデコちらし寿司

<ワンポイントアドバイス>

- ・すし飯を鯉のぼり型にするときは、1 リットルの飲料パックなどを型に使うときれいにできます（画像参照）
- ・うろこをイメージして彩りよく具材をトッピングしましょう。蒲鉾や伊達巻がおすすめです



鯉のぼり型にカットした 1 リットルの飲料パック

◆鯉のぼりのデコ太巻き

<ワンポイントアドバイス>

片方は緋鯉をイメージして、魚卵（ししゃもの卵）を混ぜたすし飯を裏巻きで巻きました



<共通ワンポイント>

元気に大空を泳ぐ鯉のぼりをイメージして、型抜きではんぺんを雲の形にしたり、野原に咲く花をイメージして蒲鉾の飾り切りをデコレートするなど、自由に盛り付けをお楽しみください

<鯉のぼりの「デコちらし寿司」「デコ太巻き」に使った商品>



（画像上段左から）鯛入り蒲鉾粹(紅)、はんぺん大判、ふっくら伊達巻

（画像下段左から）プチプチししゃもっこ、マリーン、切れてる厚焼玉子

* お祝いはもちろん、春の行楽、普段使いにも大活躍する練り製品の活用方法は下記 URL でも紹介しています *

■ 紀文キッチン www.kibun.co.jp/magazine/kitchen/index.html



瀬戸内で取れたレモンの皮を使用（レモン皮ペースト 4%配合）した、さわやかな風味が人気の「**季節の伊達巻 瀬戸内レモン**」が期間限定で再登場。粒々の皮が食感のアクセントになり、初夏を思わせる鮮やかな黄色は華やかなお祝いのデザートにぴったりです。

（商品概要）

- 商品名：季節の伊達巻 瀬戸内レモン
- 内容量： 140g ■ 希望小売価格： 315 円（税抜）
- 販売エリア：全国 ■ 販売期間：4 月 25 日～5 月 5 日

「端午（菖蒲）の節供」のいわれ

みなさんは、なぜ「こどもの日」が「端午の節供」と言われるかご存知でしょうか。
ここでは「菖蒲の節供」とも言われる「端午の節供」に関するいわれをご紹介します。



◆「端午（たんご）」の節供は男子の節供？

現在では「こどもの日」となり祝日とされている「端午の節供」。季節がら「菖蒲(しょうぶ)の節供」とも呼ばれ、男子の節供とされています。これは「しょうぶ」が「勝負」や「尚武(武を重んじること)」と同音であるため、武士の世になった鎌倉時代に、競馬や流鏑馬(やぶさめ)などという勇壮な行事が行われるようになり、武者人形や兜を飾り、男子のたくましい成長を願う節供になった、とされています。また、「端」は「はし」、つまり「始まり」

という意味であり、5 月は、旧暦では午の月にあたるので、この午の月の最初の午の日を節供として祝ったのが後に 5 月 5 日の端午の節供になった、とも言われます。

◆実は女性の厄除けの節会だった

古代中国では、5 月は悪い月とされていました。そのため、強い香りに魔よけの力があると信じられていた葵や菖蒲などの薬草で、悪い気をはらう行事を行いました。季節はちょうど田植えの時期。田植えは女性の仕事だったため、女性だけが菖蒲で屋根をふいた小屋に集まり「菖蒲の節供」を行ったという説もあります。それが、鎌倉時代から江戸の時代に、男子の節供となったといわれているのです。菖蒲湯に入ったり、菖蒲酒を飲んだりするのも、匂いの強い菖蒲が、蛇や虫を寄せ付けなかったため、その香りには悪霊や厄災をはらう呪力があると考え、その力にあやかりうとしたためです。

◆端午の節供に欠かせない粽（ちまき）と柏餅

粽は、中国の三国時代（2～3世紀）の文献に、夏至と5月5日の前日に、もち米をマコモの葉で包んで灰汁で煮た粽を食べる、と書かれています。日本の『延喜式』（10世紀初頭）にも、5月5日に粽を食べるとあります。柏餅は、江戸時代の宝暦（18世紀半ば）に江戸で販売され始めたと記録されています。



柏は、新芽が出るまで親の葉が枯れ落ちないため、代々家系を継承していくイメージを重ねて縁起を担いだとされます。各地に多様なスタイルが伝わっていますが、西日本ではサルトリイバラ（山帰来）の葉を用いるのが一般的です。

《出典：一般社団法人和食文化国民会議 五節供プロジェクト特設サイト（gosekku-washoku.jp/joshi/）より》



五節供に和食を



和食文化国民会議

Washoku JAPAN

【一般社団法人和食文化国民会議（和食会議）】

2015年2月4日に設立。

「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録申請を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動を展開。

紀文食品は2015年に正会員企業として加盟。

紀文は和食文化国民会議に加盟し「和食文化の保護継承」を推進しています。